Rok III. Czerwiec 1922 rok № 6

SAD I PASIEKA

Z DZIAŁEM ROLNICZO-GOSPODARCZYM

MIESIĘCZNIK, POŚWIĘCONY SPRAWOM ZAKŁADANIA, ROZWOJU I PROWADZENIA SADÓW, PASIEK I ROLNICZO-GOSPODARCZYM.

Adres Redakcji i Administracji:
MIECHÓW, (Sejmik powiatowy) województwo Kieleckie.

Składka członkowska T-wa Pszczelniczego wraz z prenumeratą pisma wynosi 1000 marek rocznie. Prenumerata rocznie — 600 marek.

TREŚĆ:

Czynności latem w pasiece.

Czynności latem w pasiece są następujące:

1) Zwykle w drugiej połowie maja powinniśmy opatrzyć roje po raz 3-ci z wiosny. W ulach Lewickiego i Warszawskich, gdzie na pierwszej ramce od zatworu spotykamy czerw, dodajemy zaraz 2—3 ramki z woszczyną, po paru dniach, gdy je pszczoły obsiędą, znowu dodajemy 2 — 3 ramki, w braku woszczyny dodajmy początki lub woszczynę sztuczną. Stopniowe dodawanie ramek ma na celu, aby przez raptowne rozszerzenie gniazda nie ochłodzić, gdyż to by źle wpłynęło na czerwienie matki i wrazie chłodów czerw mógłby zaziębić się. Niestety, tego wielu pszczelarzy, a zwłaszcza początkujących nie przestrzega, widząc w ulu cokolwiek miodu, w polu kwiat, dodają naraz dużo ramek, a przez to wstrzymują rozwój roja i narażają się na straty. Przy wszystkich czynnościach pamiętać należy aby ramki wyjmowane z ula, były

wkładane z powrotem w tym samym porządku, gdyż w przeciwnym razie plastry, będąc niezupełnie prawidłowymi, przygniatały-by i pszczoły i czerw.

Ramek dodajemy aż do zapełnienia całego ula.

2) Chcąc przymocować początki wosczyny lub węzę sztuczną, postępujemy tak:

Wosk rozpuszcza się w korytku, kawałki wosczyny macza się z jednego końca i szybko przykłada się do górnej beleczki ramka. Sztuczną wosczynę przymocowuje się drucikiem i z obydwóch stron oblewa się rozpuszczonym woskiem, aby ją przykleić do ramki.

3) Przed głównym miodobraniem staramy się, aby roje słabe przyprowadzić do większej siły, a to uskuteczniamy przez dodawanie od silnych roi plastrów z czerwiem, będącym na wylęgnięciu. Dodawane plastry z czerwiem należy wstawiać w środek gniazda.

4) Około połowy maja zakwitają u nas rzepaki, a w połowie czerwca esparcety, białe koniczyny i akacje; na ten czas zwykle nastaje główne miodobranie, a także rójka, są to chwile dla pszczelarza najprzyjemniejsze. Jeżeli umieliśmy na ten czas doprowadzić roje do należytej siły, a pogoda sprzyja, to możemy śmiało liczyć na owoce naszej pracy.

5) Przed samem głównem miodobraniem w razie koniecznej potrzeby robić roje sztuczne. Pamiętać też należy, że jeżeli chcemy mieć miód, nie powinniśmy zbytnio brać pszczołom dużo miodu.

Najlepiej przestrzegać tej zasady, że pewną ilość roi przeznacza się na miód, a drugą na powiększenie pasiek. Powinniśmy się starać, aby wszelkie powiększanie pasieki ukończyć przed głównem miodobraniem, aby w czasie głównego wziątku pszczołom nie przeszkadzać, a dać im możność oddania się całkowicie zbieraniu miodu, a także abyśmy na miodobranie mieli więcej swobodnego czasu.

6) Gdy ule będą zapełnione ramkami, a w wosczynie będzie miód i czerw, dodajmy magazyny. Jeżeli plastry magazynowe będą zalane, a miód zgęstnieje, wydobywajmy go na miodarce.

Jakość wydobywanego miodu zależną jest od tego, czy miód był wydobywanym jako już dojrzały. Pewną jest rzeczą, że miód zapieczętowany jest dojrzałym, bywa też, że miód nie pieczętowany bywa dostatecznie dojrzałym, o ile jest gęsty i o ile w owym czasie panuje susza.

Chcący się upewnić, czy miód pieczętowany jest dojrzałym, postępujemy tak: przechyliwszy ramkę, wstrząsamy nią, o ile zaś miód z niej nie wylatuje, to jest dojrzałym.

Miód niedostatecznie dojrzały na miodarce wytryska prędzej od dojrzałego.

Dobry rój dziennie może zebrać około 4 klg. miodu. Plastrów w których czerw jest niekryty, na miodarkę brać nie należy, gdyż zaszkodziło-by to czerwiowi. Czynność miodobrania prowadzimy do końca pożytku. Pamiętać należy, aby nie zabierać pszczołom wszystkiego miodu, gdyż to by je mogło zniechęcić do pracy. Jeżeli plastry na których odgrodzono matkę będą zarobione do końca i zaczerwione, to je stopniowo wstawiać za kratę, dodając inne na ich miejsce.

7) Zawczasu, powinniśmy przeznaczyć 7—9 ramek woszczyny nowej, na zimowe gniazdo dla pszczół i miodu z nich nie wytrząsać.

8) Miodobranie zwykle się kończy, gdy przekwitają rośliny i drzewa dające główny zbiór miodu. Np. ja kończę miodobranie wtedy, gdy bywa skoszona esparceta. Z pozostawionej na nasienie esparcety i roślin polnych i łąkowych, pszczoły jeszcze uzbierają zapasów na zimę. Lip ani wrzosów w tej miejscowości niema.

W okolicy obfitującej w drzewa i lasy lipowe, a także gdzie sieją seradele, gorczyce i tatarkę, gdzie lasy są podszyte wrzosami, można jeszcze mieć dobry zbiór miodu z kwiatów tych drzew i roślin.

9) Po ukończeniu się głównego miodobrania (pszczelarz powinien naprzód wiedzieć, kiedy się kończy) nadstawki, a później ramki stopniowo usuwać.

10) Należy niszczyć trutowe zaląg, ścinając zasklep ostrym nożem lub wycinając część plastra trutowego. Po wycię-

ciu w plastrach kawałków trutowej roboty, dobrze jest na to- miejsce wsztukować pszczelą wosczynę, gdyż najczęściej wycięte miejsce pszczoły zabudują trutową wosczyną. Zwracać należy uwagę, aby w pasiece było kilkaset trutni niezbędnych do zapłodnienia młodych matek, dla towarzystwa pszczół, dla muzyki w czasie pracy i t. d.

Dla zdrowia matki i zadowolenia popędu płciowego, pozwalajmy jej zaczerwiać trutowe plastry, po zaczerwieniu zaś usuwajmy je z ula. Plastry takie wstawiać należy do piwnicy, aby czerw zamarł, po paru dniach znowu mogą te same plastry być wstawione do ula, a pszczoły je oczyszczą.

11) Śledzić za naturalnymi rojami. O ile pszczoły niechcą się roić, to niemają warunków po temu; mogły też wyrodzić się pod tym względem.

Chcąc zatem wywołać naturalną rójkę należy: a) ściśle przestrzegać zasad o hodowli matek pszczelich i b) wiosną podkarmiać pszczoły.

Jedni pszczelarze wolą roje naturalne, drudzy sztuczne Ja zaś wolę naturalne, bo rój naturalny odznacza się pilniejszą pracowitością i daleko większe zbiera plony, jak sztuczny, ma też to duży wpływ na pień macierzysty, także na płodność matek. Jeżeli chcemy pobudzić pszczoły do rójki, to ułatwić im to możemy przez podkarmianie, zacząwszy w kwietniu. Ponieważ sam miód by dużo kosztował, mieszajmy go z cukrem.

Na dobry rój bierzemy 1 kilogram miodu i 2 kilogramy cukru, lekko przegotowany podajmy pszczołom w 6 dawkach co 3 dni. Pszczoły pobudzone przez to do pracy, a matka do obfitego czerwienia niezawodnie w początkach czerwienia wydadzą rój naturalny.

Tem się nie zrażajmy, że rój ucieknie — zdarza się to rzadko. Pilnować rój trzeba, w czasie jak wychodzi, zatykać wyloty, zostawiając tylko małe wyjścia, a wtedy pszczoły zmęczywszy się, w bliskości ula siądą niezawodnie.

12) Jeżeli na główne miodobranie matek nie odgrodziliśmy, to w lipcu w ulach mających dużo czerwiu, należy je usuwać, aby pszczoły hodowały młode. Jest to tem więcej pożytecz-

ne, że w połowie lipca kończy się główny pożytek w polu, więc na te porę nie będzie w ulu zalęgów i masy pszczół, a po młodej matce pokolenie wyjdzie około końca września, a zatem będzie najodpowiedniejsze do zimowania. Śledzić, aby roje, którym zmienia się matki, miały je do jesieni zapłodnione.

13) O ile mamy zbyt na miód szyty w plastrach, to nawet do połowy września mógłby on pozostać w ulu, pszczoły bowiem najlepiej go przechowują.

14) Hodować matki zapasowe, a zwłaszcza matki ras obcych do sprzedania.

15) Zbierać wszelkie odpadki wosczyny.

16) Po ukończonem miodobraniu robić roje sztuczne.

i 17) Gospodarkę pszczelą kierować nie tylko w celu uzyskania miodu, lecz i wosku.

Przez zmuszanie pszczół, do budowy wosczyny, zbieranie wszelkich odpadków i przetopienie na wosk, możemy poczynić duże oszczędności i zebrać dochody za wosk.

Juljan Piwowarski.

Wyrób wina z agrestu.

Jednym z najwdzięczniejszych krzewów owocowych jest agrest. Krzaki agrestu, na ziemię niewybredne, rosną prawie wszędzie; w cieniu drzew, czy na słońcu, w glebie ciężkiej, czy lekkiej, na równiach czy w górach, jednem słowem, wszędzie. Za trud i starania, za odrobinę nawozu i za kącik w ogrodzie płaci agrest gospodarzowi hojną daniną każdego roku, wydając mnóstwo smacznego i doskonałego owocu.

Z owocu agrestu można wyrabiać tak znakomite wina, że w niczem nie ustępują w smaku i dobroci winom reńskim i tokajskim, a przewyższają je tem, że dają nam gwarancję co do składników z jakich są zrobione. gdy natomiast o winach zagranicznych powiedzieć tego nie możemy.

Ponieważ obecnie jest pora dojrzewania agrestu i wie-

lu właścicieli ogrodów będzie miało owocu tego poddostatkiem, przeto podajemy krótki, prosty, na doświadczeniu i wieloletnich próbach oparty przepis wyrobu wina z agrestu.

Agrest użyty do wyrobu wina powinien być dojrzały, ale nie przejrzały; owoc zbierać należy w dnie pogodne, o ile możności oczyszczać z szypułek i liści i rozsypywać warstwą w miejscu suchem i przewiewnem.

Równocześnie ze zbieraniem owocu należy kupić funt rodzynek, zemleć w maszynce lub utrzeć w moździeżu na miazgę, przemełtą masę zalać litrem letniej wody w jakim słoju i nakrywszy czystym płatkiem płótna postawić w miejscu ciepłem, np. nad kuchnią lub tp., to będzie zaczyn drożdżowy, potrzebny przy wyrobie wina.

Zebrany owoc agrestu musimy również przemleć na jednolitą masę. Do tego celu używamy przy wyrobie wina na większą skalę (hektolitr) osobnych młynków, których dostanie w fabryce narzędzi rolniczych; robiąc wina z mniejszej ilości (50 do 100 l.) wystarczy nam do przemełcia agrestu zwykła maszynka do mielenia mięsa, byle była jak najdokładniej gorącą woda wymyta.

Utartą masę zlewamy do większego naczynia, w tym celu posłużyc nam mogą wiadra lub beczki używane na wodę, cebry drewniane, umyślnie na ten cel zakupione, misy kamienne lub naczynia blaszane emaliowane. Zauważa się, że da bezwzględną czystość należy położyć jak największy nacisk. Najmniejsze zakwaszenie naczyń (po mleku kwaśnem, serwatce, occie itp.) zepsuje nam całą naszą pracę i naraża na straty i na zawód, zmieniając wino na ocet.

Po przemełciu agrestu, musimy wszystką masę wygnieść jak najdokładniej, ażeby otrzymać czysty sok agrestowy. Do gniecenia używamy worka z silnego a rzadkiego płótna i prasy bądź to o śrubach drewniach, bądź żelaźnych. Prasę taką nabyć można w Krakowie w firmie „W. Halski". W braku prasy można użyć najzwyklejszego warsztatu stolarskiego, a nawet przy wyrobie mniejszej ilości wina, można wyciskać sok, skręcając worek z masą agrestową w ręku.

Uzyskamy z pod prasy czysty sok agrestowy zlewamy do

gąsiora szklanego lub do beczki, zmierzywszy go poprzednio litrem, a ilość litrów zapisujemy w notatce. Początkującym radzimy używać do wyrobu wina tych właśnie szklanych gąsiorów na 50—70 litrów; z użyciem beczek trzeba być bardzo ostrożnym i używać beczek albo zupełnie nowych, albo takich, z których dopiero co spuszczono spirytus, rum lub silne wino.

Wysypywane z worka wytłoczyny zalewamy w wiadrze lub cebrzyku czystą studzienną wodą, ażeby je objęła i zapisujemy ilość wlanej wody w notatce. Po 6—8 godzinach takiego ługowania jeszcze raz wyciskamy masę na prasie; z uzyskanego płynu odliczamy ilość wlanej wody, a resztę dopisujemy do ilości soku agrestowego. N. p. na wytłoczyny wlaliśmy 7 litrów wody, po potwórnem wygnieceniu otrzymaliśmy 10 litrów płynu, a więc 7 litrów odliczamy na wodę, a 3 litry mamy więcej soku.

Po uzyskaniu z agrestu całej ilości soku przystępujemy do zestawienia recepty czyli kalkulacji wyrobu win

Na każdy litr soku dodajemy 1 litr wody, a mieszanina ta nazywa się moszczem.

Wino agrestowe może być lekkie, stołowe, wytrawne lub też tak silne, jak najcięższy stary tokaj.

Wszystko to zależy od ilości dodanego do moszczu cukru lub miodu. Im więcej dodamy cukru, tem wino będzie silniejsze. Cukier dodajemy w formie syropu, biorąc do gotowania wodę liczoną w recepcie.

Następujące zestawienie składników moszczu dają nam dwie recepty na wino agrestowe:

S t o ł o w e

czystego soku agrestowego . . . . 50 litr.
wody studziennej . . . . 50 „
cukru . . . . 25 kg.
miodu patoki . . . . 2 „
drożdży z 1 funta rodzynek
chmielu garstka.

D e s e r o w e

czystego soku agrestowego . . . 50 litr.

wody studziennej . . . . 40 „
cukru . . . . 28 kg.
miodu patoki . . . . 4 „
drożdży z 1 funta rodzynek
mielu garstki.

Lżejszych win agrestowych nie radzimy wyrabiać, a zwłaszcza poczatkującym, albowiem ulegają często zepsuciu.

Po przygotowaniu moszczu według jednej z podanych powyżej recept wlewamy do niego całą zawartość zaczynu drożdżowego (rodzynki), moszcz dobrze przemieszamy i ustawiamy w miejscu ciepłem a przewiewnem, ażeby przeszedł pierwszy ferment burzliwy. Naczynie przytykamy płatkiem płótna, ażeby gazy wytworzone przez ferment swobodnie uchodziły, a do wewnątrz nic się dostać nie mogło. Od czasu do czasu potrząsamy naczyniem, ażeby płyn zmącić i zmieniamy płatek płótna.

Fermentacja burzliwa trwa 3 do 4 tygodni, poczem płyn się nieco uspokaja, drożdże opadają grubą warstwą na spód naczynia, a po wierzchu pływają łupiny rodzynek lub agrestu

Teraz płyn wszystek zlewamy lub spuszczamy wężem gumowym z osady drożdżowego — następnie osad drożdżowy z naczynia usuwamy, wlewamy płyn do tego samego naczynia napowrót i przenosimy do piwnicy. Zamiast płatka płóciennego zatykamy naczynie woreczkiem napełnionym piaskiem, lub co lepsze szpuntem fermentącyjnym czyli korkiem, przez który przechodzi rurka szklana zgięta pod kątem tak, że jeden jej koniec znajduje się ponad moszczem, nie dotykając powierzchni płynu, a drugi dłuższy wychodzi na zewnątrz i zanurzony jest w garnuszku lub szklance napełnionej wodą, którą zmieniać należy co 2 tygodnie.

Wszystko to ma miejsce w miesiącu lipcu i sierpniu. Od tego czasu młode nasze wino dojrzewać będzie w piwnicy aż do wiosny, przechodząc tu dalszy ferment powolny i klarując się coraz więcej.

Na wiosnę — gdzieś w miesiącu kwietniu spuszczamy wino powtórnie z osadu drożdżowego, który utworzył się jeszcze, ale już w mniejszej, ilości naczynie zatykamy teraz już

korkiem zupełnie szczelnym i tak trzymamy w piwnicy aż do lata.

Wino stołowe po roku od chwili jego zrobienia możemy zlewać do butelek; wino deserowe wymaga dłuższego jeszcze okresu dla zupełnego dojrzenia, ściągnięte do butelek zawcześnie, mogłoby nam wszystkie korki powysadzać.

Józef Lorenz.

O Inspektoraty i Instruktoraty ogrodniczo-pszczelnicze.

Wobec tworzenia najrozmaitszych urządzeń i urzędów państwowych nasuwa się myśl, czy u nas w kraju będą ustanowieni państwowi Inspektorzy i Instruktorzy pszczelnictwa.

Do tej pory braki te starała się zastąpić inicjatywa prywatna przez zakładanie organizacji pszczelniczych, urządzanie specjalnych kursów, odczytów popularyzowanie wiedzy pszczelniczej w pismach. Jednak okazuje się, że prywatna inicjatywa nielicznych jednostek jest całkiem niewystarczająca.

Każdy dział gospodarczy, a zwłaszcza będący w takim zaniedbaniu jak pszczelnictwo, aby był należycie prowadzony rozwijany i wyzyskany musi mieć opiekę i materjalną pomoc rządu.

Dlatego też uważam, że ustanowienie wojewódzkich inspektorów pszczelnictwa i ogrodnictwa jest rzeczą konieczną i pilną.

Za granica już dawno sprawy pszczelnictwa zorganizowała.

Nap. w Ameryce w Stanach Zjednoczonych, utrzymują się specjalni urzędnicy od spraw pszczelniczych, zwani inspektorami pszczelnictwa.

W Francji i Niemczech też są specjalni urzędnicy, którzy starają się o rozwój i postęp w pszczelnictwie.

W Rosji utrzymują się rządowi, powiatowi i gubernialni instruktorzy pszczelnictwa (obok utrzymywanych instrukto-

rów przez ziemstwa). Pożądanem jest aby Rzeczpospolita nie pozostała w tyle za innemi państwami i aby rząd ustanowił inspektorów pszczelnictwa i ogrodnictwa. Organizacje zaś ogrodnicze i pszczelnicze niech utrzymują instruktorów.

Do obowiązków inspektorów w dziale pszczelnictwa należałoby:

1) Szerzenie wiedzy fachowej za pośrednictwem urządzanych wykładów pszczelnictwa w seminarjach nauczycielskich, w szkołach pszczelniczych, na kursach i odczytach.

2) Prowadzenie szkół powszechnych i stacji doświadczalnych pszczelniczych, a także wzorowych rządowych pasiek.

3) Zakładanie pasiek rządowych, szkolnych, prywatnych i udziałowych.

Uwaga: Rządowe pasieki powinny być urządzone przy seminarjach nauczycielskich, przy wszystkich średnich i wyższych szkołach rządowych, w majątkach, ogrodach i leśnictwach państwowych, przy załogach wojskowych i wszędzie tam gdzie być może swobodne miejsce.

4) Wydawanie pism i broszur specjalnych.

5) Organizowanie wystaw, wycieczek i pokazów pszczelniczych, urządzanie lustracji pasiek.

6) Czynienie doświadczeń nad wszelkiemi zagadnieniami w pszczelnictwie.

7) Organizowanie Towarzystw pszczelniczych i kierowanie niemi.

i 8) Udzielanie wszelkich porad fachowych.

J. Piwowarski.

Protokół.

Zebranie Okręgowego Towarzystwa Pszczelniczego w Miechowie,

w dniu 2 kwietnia 19 2 rok.

Zebraniu przewodniczył prezes Towarzystwa Juljan Piwowarski.

Obecnych 35 członków Towarzystwa.

Porządek dzienny:

I. Sprawozdanie Wydziału za rok 1921.

II. Sprawa drzewa na ule.

III. Projekt budżetu na rok 1922,

IV. Przystąpienie do Naczelnego Związku Towarzystw Pszczelniczych Rzeczypospolitej Polskiej.

V. Powołanie Zarządu i Komisji Rewizyjnej.

VI. Sprawa wydawnictwa

VII. O sprowadzeniu uli, narzędzi i przyrządów pszczelniczych.

VIII. Wolne wolne.

IX. Referat z pszczelnictwa.

I. Zebranie otworzył prezes T-wa Juljan Piwowarski, witając obecnych i ubolewając zarazem, że tak mała ilość pszczelarzy znajduje się na sali, co jednakże znalazło pewne usprawiedliwienie w niesprzyjającej pogodzie.

Następnie prezes złożył sprawozdanie z czynności Wydziału Towarzystwa za rok 1921, z którego wynika, że Towarzystwo liczyło 247 członków płacących po 200 mkp. rocznej składki. Odbyto 3 walne zebrania członków, na których wygłoszono referaty z dziedziny ogrodnictwa i pszczelnictwa; urządzono pokaz narzędzi pszczelniczych i literatury ogrodniczo-pszczelniczej, urządzono 3-ch dniowe kursa ogrodniczo-pszczelnicze, na których słuchało wykładów 25 osób, a 4-ch wykładów wysłuchało 40 nauczycieli szkół powszechnych.

Rozlosowano między członków 1 ul Dadanta i 35 książek treści ogrodniczo-pszczelniczej.

Prócz tego wygłoszono przez prezesa 6 pogadanek z pszczelnictwa (Miechów, Busk, Stopnica, Olkusz, Kalina, Koniusza); udzielono 12 porad ustnych; sprowadzono 327 ulów Dadanta, Czyńki i narzędzia pszczelnicze. Ule i narzędzia rozkupili członkowie Towarzystwa; wystąpiono o przydział drzewa na ule i cukru dla podkarmiania pszczół.

Towarzystwo posiada pismo „Sad i Pasieka". Prócz członków Towarzystwa, otrzymujących pismo w cenie płaconej składki członkowskiej było 311 prenumeratów, w tem 4-ch z Ameryki. Otrzymano 139 listów, wysłano 28. Stan kasy Towarzystwa i Redakcji na dzień 31 grudnia r. ub. przedstawiał się tak: w przychodzie 109.230 mk., w rozchodzie 108.101 mk.; w tem wydano na pismo 99.754 mk. i na cele Towarzystwa 8.527 mk.; w pozostałości 1.129 mk. Prócz tego Towarzystwo ma niewpłaconych za rok 1921 składek członkowskich i prenumeraty — 11.090 mk. Żadnych długów i zobowiązań Towarzystwo niema. Od Sejmiku powiatowego otrzymano subsydjum w kwccie 25.000 Mk. W dyskusji nad sprawozdaniem zabierali p.p. Wincenty Milewski, Walenty Kordys, Edward Kiszka i inni. Po licznych wyjaśnieniach przewodniczącego i odczytaniu rachunków na wniosek p. E. Kiszki przystąpiono do głosowania nad zatwierdzeniem sprawozdania, ktore jednogłośnie przyjęto do zatwierdzającej wiadomości.

II. Potem przewodniczący odczytał pismo O. Z. L. P. w Radomiu o przydzieleniu tutejszemu Towarzystwu 100 metrów kubicznych drzewa miękkiego na ule w leśnictwie Samsonów, powiecie Kieleckim. Po dłuższej dyskusji w której p. Józef Kobylec proponował ściągnięcie pieniędzy od członków T-wa na zakup drzewa, a p. Kiszka, zamiast drzewa okrągłego przeróbkę na deski, uchwalono wysłanie do Samsonowa delegata dla zbadania namiejscu gatunku, ceny, odległości od stacji kolejowej i warunków przewozu przydzielonego drzewa. Delegatem wybrano instruktora rolnictwa p. Dzierżawskiego.

III. Ożywioną dyskusję wywołałą sprawa składki członkowskiej wysokość której p. Jan Kozieł razem z prenumeratą pisma Sad i Pasieka zaproponował na 500 mk., p. Kiszka 800 mk., p. Stefan Soczówka 1000 mkp. Gdy przewodniczący przystąpił do poddawania pod głosowanie poszczególnych wniosków; najdalej idący wniosek — 1000 mkp. — uzyskał większość.

Zatem przyjęto składkę człokową na 400 mk., a prenumeratę pisma 600 mk. Przyczem uchwalono; że składka członkowa ma być wpłacona do końca maja r. b. Zatem przewodniczący przedstawił zebranym projekt budżetu T-wa na rok 1922. Po odczytaniu projektu i dyskusji, w której zabrali głos p.p. Marjan Piwowarski, Franciszek Nyc, Łukasz Mucha, Sebastjan Strzelec i inni uchwalono następujący budżet:

W przychodzie:

a)	Pozostałość kasowa z roku ubiegłego	1.129 mk.
b)	Składki 200 członków po 400 mk.	80.000 mk.
c)	Prenumerata pisma przez członków T-wa . . .	120.000 mk.
d)	Prenumerata pisma z 300 płatników po 600 mk. (nie cały rok)	128.000 mk.
i e)	Subsydjum Sejmiku powiatowego	50.000. mk.
	Razem w przychodzie . . .	379.129 mk.

W rozchodzie:

a)	Druk 500 egzemplarzy pisma.	210.000 mk.
b)	Kursa ogrodniczo-pszczelnicze.	24.000 mk.
c)	Pokaz pszczelniczo-ogrodniczy.	40.000 mk.
d)	Walce do sztucznej węzy.	40.000 mk.
e)	Administracja pisma.	36.000 mk.
i f)	Wydatki Towarzystwa i Redakcji: druki, kancelaryjne, opłaty pocztowe, koszta podróży i t. p. .	29.129 mk.
	Razem w rozchodzie . . .	379.129 mk.

IV. Przewodniczący odczytuje statut Naczelnego Zwiazku Towarzystw pszczelniczych Rzeczypospolitej Polskiej, zatwierdzony 18 stycznia 1922 r. i proponuje przystąpienie do tegoż Związku. Zebranie jednomyślnie decyduje przystąpienie tutejszego Towarzystwa do Na-

czelnego Związku w Warszawie.

V. Wskutek przyjęcia nowego statutu, uznano dawne mandaty członków byłego Wydziału Towarzystwa za nieistniejące i przystąpio- do wyboru nowego Związku Towarzystwa i komisji rewizyjnej. Po zgłoszeniu kandydatów zostali wybrani przez aklamację do Zarządu.

a) Na prezesa i Skarbnika — Juljan Piwowarski.

b) Wice-prezesa — Jan Kozieł.

c) Sekretarza — Marjan Piwowarski.

i d) Członków Zarządu: Edward Kiszka, Andrzej Turkuł i Józef Kobylec.

Do Komisji Rewizyjnej.

a) Na członków: Stefana Soczówkę, Józefa Knafla i Franciszka Nyc.

b) Na zastępców; Jana Bańbułę i Wincentego Milewskiego.

VI. Po odczytaniu pisma wystosowanego przez prezesa Towarzystwa pszczelniczego, do Towarzystwa rolniczego w sprawie zerwania umowy, co do wydawnictwa, po wyjaśnieniach i dyskusji na wniosek p. Dzierżawskiego, poparty przez członków Towarzystwa, uchwalono, że Towarzystwo rolnicze winno być wykreślone z listy wydawców. Tak jak w roku 1921 Redaktorem i wydawcą pisma ma być p. Juljan Piwowarski.

VII. Przewodniczący podaje pod obrady sprawę, sprowadzenia uli i narzędzi pszczelniczych. Po ożywionej dyskusji uchwalono sprowadzenie: 50 uli Warszawskich nadstawkowych, 50 Amerykańskich Dadanta o wymiarze ramki 42 cm. x 27 cm. w świetle i 50 bezdenków o nieruchomej budowie i ruchomej nadstawce, jak również maszyną walczową do wyrabiania sztucznej węzy, 10 miodarek, 25 podkarmiaczy z mieszkiem, drucianych siatek i innych przyrządów; rasowych matek pszczelich i sztucznej węzy zależnie od uznania Zarządu Towarzystwa.

VIII. Na wniosek p, Edwarda Kiszki uchwalono urządzić wycieczkę w czerwcu lub lipcu do pasieki p. Mauvera w Białej.

Walenty Kordys melduję o pojawieniu się we wsi Krępie, choroby pszczół z objawami zgnilca.

IX. W końcu p. Marjan Piwowarski wygłosił referat o czynnościach w pasiece w okresie, następującym bezpośrednio powyzimowaniu pszczół. ¡Prelegent pomiędzy innemi poruszał ważną sprawę niewyzyskanego nektaru naszych pól, łąk i lasów, odmienność dzisiejszej gopodarki od pierwotnej, dążenie do wyhodowania na czas miodobrania dużej ilości robotnika, do czego oprócz ogólnie stosowanych zabiegów radził urządzenie w pasiece poidła; dostarczenie pszczołom ciał białkowych w postaci mąki w okolicach gdzie wczesną wiosną brak pyłku kwiatowego i podsycanie zrzynaniem zasklepu szytego miodu.

Potem Prezes zamyka zebranie i dziękuję członkom za rzeczowe obrady.

O powyższem sporządzono niniejszy protokół.

Prezes — *J. Piwowarski.*

Sekretarz — *M. Piwowarski.*

Zjazd pszczelarzy w Jędrzejowie woj. Kieleckie
w dniu 14 maja 1922 r.

Zjazd zagaił p. Borucki Inspektor Szkolny i podkreślił, że pszczelnictwo znów u nas powinno rozwinąć się tak, jak to było dawniej: że powinniśmy pokazać wszystkim naszym wrogom, że pracować chcemy i potrafimy i żadnemi insynaucjami wrogów zrażać się nie będziemy, a zdobyte dobra duchowe i materjalne będziemy bronić, jak pszczoły bronią swego ula i miodu przed niepożądanymi gośćmi.

Na przewodniczącego Zjazdu, powołano p. Bąkowskiego i na sekretarza p. Żelaskiewicza. Obecnych na sali 47 osób, przeważnie nauczycieli szkół powszechnych, p. Bąkowski dziękując za wybór zaprosił do prelekcji p. J. Piwowarskiego.

Prelegent zobrazował korzyści z hodowli pszczół jaki mieli dawniej nasi pradziadowie, jaki mamy obenie, konstantując, że pszczelnictwo prawie u nas upadło. Następnie nakreślił rozwój pszczelnictwa w innych krajach: Ameryce, Niemczech,Czarnogórzu i t. d. przestawiając cyfrowo jak daleko pozostaliśmy za innymy. Lecz chcąc podążyć obecnie za nimi powinniśmy zarzucić dawną gospodarkę pszczelniczą, a rozpocząć nową racjonalną, a przytem wzmocnioną przez zrzeszenie się pszczelarzy, na wzór pszczół, które tylko żyją i pracują wspólnie i solidarnie. Następnie rzucił myśl założenia tow. pszczelarskiego w Jędrzejowie, które miałoby za zadanie urządzanie kursów pszczelniczych, odczytów, pogadanek, pokazów-wystaw, wycieczek do dobrych pasiek, wydawanie pisma własnego, sprowadzanie dobrych uli, maszyn i narzędzi i spółkowej miodosytni, fabryki pierników i t. d.

Z kolei p. prof. Rörenschef przy pomocy latarni wygłosił bardzo ciekawy odczyt: anatomja pszczoły, praca pszczół w ulach, na plastrach, rozwój pszczoły, zapładnianie matki i t. d.

Nad odczytami tymi rozwinęła się dyskusja, w której zabrali głos: pp. Żechowski, Sobczyk; p. Sobczyk wyraził obawę, czy zjazd nie zamierza utworzyć nowej organizacji, któraby się przeciwstawiła istniejącej Sekcji pszczelarskiej przy Zw. Kół. Rolniczych. Przytem wyraził zdanie, że ta organizacja chętnie użyczy, lokalu i pomocy jakie już posiada. Następnie przemawiali p. Piwowarski, Bąkowski, Żechowski, którzy poruszali różne sprawy z dziedziny prowadzenia gospodarstwa pszczelniczego: typów uli i t. d

Po przerwie obiadowej uczestnicy obejrzeli ul zbudowany przez p. Żechowskiego. który zebranym przedstawił się dosyć praktycznym i dobrym i nad tą kwestją wywiązała się ożywiona dyskusja, a mianowicie: o zimowaniu roi, podkarmianiu wiosennem i jesiennem, o rozwijaniu się pszczół, o usuwaniu matek w początkach lipca na czas miodobrania i t. d.

Następnie p. Piwowarski referował sprawę statutu Nauczelnego Związku Tow. pszczelarzy.

Zjazd po dyskusji w której zabierali głos: pp. Skrzyniarz, Malinowski, Żechowski i inni uchwalił założyć Okręgowe Tow. pszczelnicze z siedzibą w Jędrzejowie i przyjąć statut Nacz. Związku Towarzystw pszczelniczych Rz. Polskiej zatwierdzony 18 stycznia 1922 r.

Na członków przystąpiło 37 osób.

Następnie wybrano tymczasowy zarząd, do którego weszli pp.: 1) Żechowski, 2) Kupis, 3) Bulera, 4) Borucki, 5) Sobczyk, 6) Marszy-

cki, 7) Bąkowski, 8) Kędracki.

Na prezesa towarzystwa wybrano p. Boruckiego Inspektora Szkolnego.

Dalej postanowiono czasopismo „Sad i pasieka" uważać za pismo Towarzystwa, przytem każdy członek zobowiązał się zjednać przynajmniej 3-ch pszczelarzy.

Przewodniczący *B. Bąkowski.* Sekretarz *B. Żelaskiewicz.*

DZIAŁ ROLNICZO-GOSPODARCZY.

Mleczarstwo.

(d. c.).

Niemniej wszakże, od rządowej pomocy i od wspomnianych zdobyczy wiedzy i techniki mleczarskiej, przyczyniło się do rozkwitu duńskiego gospodarstwa nabiałowego przedewszystkiem to, że ludność rolnicza w Danij zrozumiała potrzebę łącznego działania i własnej pomocy, że zatem myśl zakładanie wspólnych mleczarń szybko kraj cały ogarnęła.

Pierwsza Spółka mleczarska Danji powstała w r. 1883 w Hjedding za staraniem i pod kierunkiem Stilinga Andersena; w ciągu następnych lat dwudziestu powstało przeszło tysiąc Spółek mleczarskich do których należało około 150,000 członków. O 1013 Spółkach mleczarskich w Danji wiadomo nam, że urządzenia mleczarskie tych spółek kosztowały około 35 miljonów koron duńskich, że 148,000 członków dostarczyło (w r. 1903) od 842,000 krów ogółem 1820 miljonów kilogramów mleka.

W przecięciu zatem, jedna wspólna mleczarnia duńska kosztowała z maszynami około 34,000 koron, miała 146 członków, otrzymywała mleka od 830 krów rocznie w ilości około 1,800,000 kg. czyli 5,000 kg. dziennie.

Spółki te połączone są w związki dla spólnej sprzedaży swoich produktów. Największy Jótlandzki Związek liczy około 500 Spółek, w r. 1899 sprzedał towarów za 11 miljonów koron, rozdzielił między członków jako dywidende 390,000 koron, a posiadał $^1/_2$ miljona koron (w r. 1909 funduszu rezerwowego).

Ale też na pochwałę duńskiego rolnika trzeba powiedzieć, że okazał dużo wiary w siłę zbiorowej, łącznej pracy i nie zrażał się chwilowemi ofiarami, jakie trzeba było nieraz ponieść dla osiągnięcia celów spółki, lecz chętnie poddawał się różnym ograniczeniom i obowiązkom w interesie wspólnego i własnego dobra, a ze zdobyczy nauki i postępu rolniczego starał się skwapliwie wyciągnąć dla siebie korzyści. Na szczególniejszą wzmiankę zasługują mleczarskie stowarzyszenia kontrolne, które znakomicie wspierają działalność spółek mleczarskich i wogòle postęp mleczarstwa.

(d. n.) *Franciszek Łach.*

Komunikat

Zarządu Okręgowego Towarzystwa Pszczelniczego w Miechowie:

Podaje się do wiadomości członków Towarzystwa.

1) Sprowadzone przez Towarzystwo ule Warszawskie nadstawkowe, są do nabycia w Miechowie w Spółce „Pług".

2) Ponieważ sprowadzenie przydzielonego z Samsonowa drzewa na ule niekalkulowało się, przeto zaniechano nabycia go, natomiast wystąpiono o przydział drzewa z najbliższych lasów państwowych.

Zarząd.

OGŁOSZENIA:

Redaktor i Wydawca: JULJAN PIWOWARSKI.

Drukarnia St. Jeżewskiej w Miechowie.